Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 992 (2008) (Arabic): Yoghurt (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 05/FDS 992 /2008

الزبادي (الروب)
Yoghurt

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 992/١٩٩٨ " الزبادي (الروب) ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغي المواصفة رقم ٩٩٢ /١٩٩٨ و تحل محلها.

الزبادي (الروب)

١- المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية بالزبادي (الروب) والزبادي المحلى والزبادي المعامل بالحرارة .

٢- المراجع التكميلية :

١/٢ GSO ٩ بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢ GSO ٢١ الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٣/٢ GSO ١٥٠ فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
٤/٢ GSO ٥٦٩ طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.
٥/٢ GSO ٥٧٠ طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية.
٦/٢ GSO ٥٧١ طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجيا.
٧/٢ GSO 669 طرق اختبار الزبادي.
٨/٢ GSO 398 عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة
٩/٢ GSO 841 الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.
١٠/٢ GSO ٩٨٨ حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
١١/٢ GSO ٩٩٨ طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.
١٢/٢ GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.
١٣/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالمضافات الغذائية (مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ الخاصة بالمضافات الغذائية).
١٤/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات (الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات في الأغذية التي تصدرها هيئة دستور الغذاء الدولية).
١٥/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية (الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية التي تصدرها هيئة دستور الغذاء الدولية).
١٦/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بتحليل متبقيات المبيدات (مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٢٩ الخاصة بتحليل متبقيات المبيدات: طرق موصي بها)

٣- التعاريف :

١/٣ زبادي (روب) : منتج حليبي متخثر يتم الحصول عليه بالتخمر اللاكتيكي للحليب أو منتجاته الواردة في البند (١/٤) بواسطة أنواع البكتيريا لاكتوباسيلس ديلبركي سب بلجاريكس وبكتيريا ستربتوكوكس سليفارس سب ثيرموفيلس .
٢/٣ زبادي (روب) محلى : منتج ينطبق عليه ما ورد في البند (١/٣) مع إضافة إحدى السكريات الطبيعية أو أكثر .
٣/٣ زبادي (روب) معامل بالحرارة بعد التخمر: منتج ينطبق عليه ما ورد في البند (١/٣) مع تعريضه لمعاملة حرارية بعد التخمر بحيث لا يحتوي على كائنات حية دقيقة نشطة بأعداد كبيرة .

٤- المتطلبات :

يجب أن يتوافر في الزبادي (الروب) المتطلبات التالية :

١/٤ أن يتم تصنيعه من حليب خام أو معاد تكوين من حليب مركز أو مجفف (كامل الدسم منزوع الدسم جزئيا أو كليا) وزبدة أو قشدة أو أي مصدر لدهن الحليب.

٢/٤ الإضافات الاختيارية : يسمح بإضافة المواد الاختيارية التالية :

١/٢/٤ حليب مجفف-حليب مجفف منزوع الدسم-حليب فرز غير متخمر-شرش مركز-شرش مجفف-بروتينات الشرش-بروتين الشرش المركز-بروتينات الحليب الذائبة بالماء-الكازين المعد للطعام-الكازينات.

٢/٢/٤ فيتامين أ، د على ألا يقل فيتامين أ عن ٢٠٠٠ وحدة دولية/لتر وفيتامين د عن ٤٠٠ وحدة دولية/لتر عند إضافتها .

٣/٢/٤ السكريات الطبيعية .

٤/٢/٤ مزارع بكتيرية مناسبة منتجة لحمض اللاكتيك بالإضافة إلى ما ذكر في البند (١/٣) .

٣/٤ أن خاليا تماما من منتجات الخنزير ومشتقاته.

٤/٤ أن يكون قوامه متجانسا ومتماسكا .

٥/٤ أن يكون لونه أبيض مائلا للاصفرار .

٦/٤ أن تكون رائحته وطعمه مميزان وأن يكون خاليا من الرائحة والطعم غير المرغوبين.

٧/٤ يسمح بمعاملة الزبادي بالحرارة بعد التخمر .

٨/٤ أن تكون المواد الخام المستخدمة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

٩/٤ أن يكون خاليا من المواد الغريبة والحشرات وأجزاءها .

١٠/٤ ألا تقل نسبة الحموضة الكلية عن ٠.٨% ولا تزيد عن ١.٥% مقدرة كحمض لاكتيك.

١١/٤ ألا تقل نسبة المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية عن ٨.٢% .

١٢/٤ أن يتم الإنتاج طبقا لنظم وأساليب الإنتاج الجيد وطبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/٢) .

١٣/٤ أن تكون نسبة الدسم في الحدود المبينة في الجدول التالي رقم (١) طبقا لنوع الزبادي:

جدول رقم (١)
نسبة الدسم في أنواع الزبادي

نوع الزبادي	نسبة الدسم
زبادي	٣% حد أدنى
زبادي قليل الدسم	١%-٢%
زبادي منزوع الدسم	٠.٥% حد أعلى

١٤/٤ يسمح باستخدام المواد المضافة طبقاً للحدود المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند ٨/٢ .

١٥/٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للأحياء الدقيقة في المنتج طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢/٢).

١٦/٤ يجب أن يكون المنتج مطابقاً للحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والعقاقير البيطرية التي وضعتها الهيئة الدولية للدستور الغذائي (البندين ١٤/٢ و ١٥/٢).

17/4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج عن الحدود القصوى المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ١٠/٢.

٥- أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٤/٢).

٦- طرق الفحص والاختيار :

١/٦ يجرى تقدير محتوى الدهن طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢) .

٢/٦ يجرى تقدير محتوى كل من المواد الصلبة الكلية والمواد الصلبة غير الدهنية والحموضة الكلية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢) .

٣/٦ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢).

٤/٦ يجرى تقدير متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٦/٢).

٧- التعبئة:

مع عدم الإخلال بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٨/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة :

١/٧ أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير سامة أو ضارة وغير منفذة للماء ولا تؤدي إلى تغير خواصه .

٢/٧ أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له .

٣/٧ أن توضع عبوات الزبادي (الروب) بعد اكتمال التخمر في غرفة تبريد لا تزيد درجة حرارتها على ٥°س .

٨- النقل والتخزين :

يجب عند النقل والتخزين مراعاة ما يلي :

١/٨ أن يتم النقل والتوزيع بوسائل نقل مبردة مناسبة في درجة حرارة لا تزيد على ٥°س .

٢/٨ ألا تزيد درجة حرارة التخزين على ٥°س .

٩- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (١/٢) و (٥/٢) يجب أن يوضح في بطاقة البيانات ما يلي :

١/٩ نوع الحليب المستخدم (حليب طازج-حليب مجفف).

٢/٩ نسبة الدسم مع توضيح نوع الزبادي من حيث نسبة الدسم (زبادي، زبادي قليل الدسم، زبادي منزوع الدسم).

٣/٩ النسبة المئوية للمواد الصلبة الكلية غير الدهنية .

٤/٩ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (اليوم-الشهر-السنة) بحيث تكون مدة الصلاحية طبقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢).

٥/٩ عبارة "زبادي محلى" في حالة إضافة السكريات الطبيعة إليه.

٦/٩ في حالة الزبادي المعامل بالحرارة بعد التخمر يجب أن يوضح عبارة "معامل بالحرارة بعد التخمر" بحيث تكون مدة الصلاحية طبقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢).

٧/٩ الإضافات الاختيارية ونسبتها .

٨/٩ المواد المضافة .

٩/٩ البيانات التغذوية (الطاقة بالسعرات الحرارية والنسبة المئوية للبروتين- الدهن- إجمالي السكريات، والكالسيوم و الصوديوم و أي فيتامينات مضافة).

TECHNICAL TERMS المصطلحات الفنية

Lactic acid producing bacteria......................... بكتيريا منتجة لحمض اللاكتيك
Whey .... الشرش
Yeasts .... خمائر
Yoghurt ....زبادي (روب)
Homogenization .... تجنيس

المراجع :
- المواصفة القياسية الخليجية رقم 992/٢٠٠٢
- مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٤٣/2007 الخاصة بالألبان المتخمرة
- مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢/١٩٩٥ مراجعة ٢٠٠٧ مواصفة عامة للمضافات الغذائية

References:

-GSO No 992/2002

-Codex Standard No.243/2007 Fermented Milks

- Codex Standard No.192/1995 , rev 2007 General Standard for Food additives